



**TECNOSERVICE'21 srl**

by Tinti Sergio  
Via Carlo Pisacane, 134  
61032 Fano (PU) Italy  
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911  
FAX +39 0721 809794  
e-mail: [staff@technochef.it](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FG-IM5/230/10V HH</b>	FAMAG GRILLETTA Pétrin à spirale professionnel avec tête et bol fixe de 7 litres, capacité de pâte 5 Kg, 10 VITESSES, pour PÂTE À HAUTE HYDRATATION, V 230/1, kW 0,35, Poids 27 Kg, dim. mm 450x260x430h	<b>Livraison</b> 20 à 30 jours

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**Pétrin à spirale FAMAG GRILLETTA Professional , avec cuve de 7 litres pour une capacité de pâte de 5 Kg, 10 VITESSES HAUTE HYDRATATION :**

- Le pétrin à spirale Grilletta est l'une des **plus petites machines de comptoir disponibles sur le marché** ;
- **pétrin à spirale petit et robuste à tête fixe** avec une capacité de pâte de 5 kg;
- **10 vitesses facilement sélectionnables** grâce à un potentiomètre au-dessus de la machine ;
- grâce à la possibilité de sélectionner 10 vitesses de rotation, il sera possible de réaliser des pâtes professionnelles avec une grande facilité ;
- la **forme particulière de la spirale** permet de réduire au minimum les temps de travail sans surchauffer la pâte ;
- silencieux et fiable, il a été **conçu principalement pour la famille mais aussi pour les petits pâtons professionnels** (pour bars, pâtisseries et pizzerias) ;
- **bol , spirale , barre , couvercle en inox 18/10** ,
- grille de protection en acier inoxydable Relevable ;
- ce pétrin est capable de faire **tout type de pâte** avec d' **excellents résultats** comme le **pain, les pâtes fraîches ou aux œufs, la pizza, la focaccia, les biscuits panettone LA PÂTE À SUCRE et toutes les pâtes dures, molles, élastiques, sucrées ou salées** ;
- **KIT INSTALLÉ HAUTE HYDRATATION (HH)** : idéal pour ceux qui ont besoin de faire des **pâtes avec des hydratations très élevées telles que 80-90-95%**, (les modèles normaux atteignent jusqu'à 75%).  
Ce kit comprend la **barre brise-pâte inclinée** et la **possibilité de tourner la spirale vers l'arrière** pour les pré-pâtes et le chariot, un **inverseur renforcé et atteint 300 tr/min** ;
- grâce à sa mécanique extrêmement précise et fiable, la machine **est silencieuse** , à **faible consommation d'énergie** et ne nécessite aucun entretien ;
- armoire blanche avec peinture électrostatique,
- **transmission par chaîne + 2 courroies en polyuréthane à haute résistance et efficacité** ;
- **capacité de pâte** : 0,5 Kg / 5 Kg ;
- **pétrissage horaire** : 18 kg/h ;
- **tours en spirale de 100 tr/min à 208 tr/min** ;
- farine : 3 kg ;
- eau : 2 litres ;
- Moteur / Puissance : 0,5 CV / 350 W ;
- **Garantie 2 ans** ;
- **Normes CE**

**FABRIQUÉ EN ITALIE**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,35
<b>poids net (Kg)</b>	27
<b>poids brut (Kg)</b>	30
<b>largeur (mm)</b>	450
<b>profondeur (mm)</b>	260
<b>hauteur (mm)</b>	430